



EESTI KÕRG- JA KUTSEHARIDUSE KVALITEEDIAGENTUUR

Kutseõppe kvaliteedi hindamine Tartu Kutsehariduskeskuse toiduainete töötlemise õppekavarühma hindamisaruanne



„Kutsehariduse kvaliteedi hindamine ja kindlustamine“

2021

Sisukord

1. Sissejuhatus.....	3
2. Üldosa	4
3. Toiduainete töötlemise õppekavarühma analüüs hindamisvaldkondade lõikes	9
3.1. Õppekavad ja õppekavaarendus.....	9
3.2. Õppimine ja õpetamine	12
3.3. Õpetajad.....	19
4. Hindamiskomisjoni peamised järeldused toiduainete töötlemise õppekavarühma osas.....	23

1. Sissejuhatus

Kutseõppe kvaliteedi hindamise eesmärk on toetada õppimiskeskse koolikultuuri arengut ning suurendada kutsehariduse usaldusväärsust.

Kutseõppe kvaliteedi hindamine võimaldab

- koolil saada tagasisidet õppeprotsessi kvaliteedi kohta ja soovitusi selle arendamiseks ning kasutada sõltumatu välishindamise tulemusi kooli strateegilises juhtimises;
- informeerida huvigruppe (õppijad, töömaailm, riik, ühiskond laiemalt) kutseõppe vastavusest siseriiklike nõuete, arengukavaliste eesmärkide, töömaailma vajaduste ja õppijate ootustega.

Hindamiskomisjoni eesmärk on analüüsida õppe kvaliteeti õppekavarühmas ning anda analüüsi põhjal soovitusel õppe kvaliteedi parendamiseks. Hindamiskomisjoni analüüsi aluseks on õppekavarühma eneseanalüüs, õppe tulemuslikkuse näitajad õppekavarühma õppekavadel ning hindamiskülastusel kogutud andmed. Õppe kvaliteeti analüüsitakse hindamisvaldkondade kriteeriumide lõikes.

Eesti Kõrg- ja Kutsehariduse Kvaliteediagentuur (EKKA) moodustas hindamiskomisjoni, kuhu kuuluvad õppekavarühmale vastava valdkonna tööandjate esindajad ning kutseõppe eksperdid. EKKA kooskõlastas hindamiskomisjoni koosseisu kooliga. EKKA juhataja korraldusega kinnitati hindamiskomisjoni koosseis:

Virge Prank-Vijard	kutseõppe ekspert, Tartu Lennuakadeemia, komisjoni esimees
Signe Leidt	kutseõppe ekspert, Hiiumaa Ametikool, komisjoni sekretär
Astra Mõistlik	kutseõppe ekspert, Kuressaare Ametikool
Marelle Linde	tööandjate esindaja, Stockmann AS
Katrin Kapten	tööandjate esindaja, Vilmix OÜ
Signe Rank	tööandjate esindaja, Boliree OÜ

Hindamisprotsessi ja külastuse kirjeldus

Hindamiskomisjoni liikmed läbisid EKKA korraldatud kutseõppe kvaliteedi hindamise koolituse. Komisjoni liikmed töötasid läbi kooli eneseanalüüsi aruande. Hindamiskülastust ettevalmistava koosoleku käigus koostas komisjon esialgse külastuskava, mis kooskõlastati kooli ja EKKAga. Komisjoni liikmed leppisid kooli eneseanalüüsi aruande põhjal kokku täpsustamist vajavad teemad ning sellekohased küsimused iga vestluse jaoks. Komisjonis lepiti kokku tööjaotus ja ülesanded hindamiskülastuse ajaks.

Hindamiskülastus toimus veebi vahendusel 12.-14. aprillini 2021. Komisjon viis läbi kõik ajakavas kokkulepitud vestlused ja tutvus kooli esitatud dokumentidega. Komisjoni esindaja tutvus kooli õppekavarühma õpikeskkonnaga, sh õppetöös kasutatavate seadmete ja vahenditega.

Külastus ja vestlused kulgesid lodusalt, sest kooli ja ettevõtete esindajad olid hästi ette valmistunud ja tundsid oma vastutusvaldkonda. Probleeme ei esinenud.

Komisjoni koosolekul lepitati kokku ülesanded aruande struktuuri osas ja komisjoni arvamuste põhjal koostati aruande esmane variant. Komisjon arutas liikmete seisukohti ja jõudis koostöös ühistele järeldustele, mis väljenduvad aruandes.

Koolil ei olnud aruandele täpsustusi ega kommentaare. Komisjon esitas lõpparuande EKKAle 02.06.2021.

2. Üldosa

Kooli lühitutvustus

Tartu Kutsehariduskeskus (edaspidi Tartu KHK) on Eesti suurim kutse- ja täiendusõppekeskus, mille põhitegevuseks on kutseõppes taseme- ja täiendusõppe läbiviimine. Lisaks pakub kool praktilise töö käigus tasulisi tooteid ja teenuseid.

Tartu KHK-s õppis 2019.-2020. õa-l kokku 2763 õppijat, kellest 176 toiduainete töötlemise õppekavarühmas. Kool pakub õpet kutsekvalifikatsiooni raamistiku 2.-5. tasemeni, enim õppijaid oli 2019.-2020. õa-l 4. tasemel (2215).¹ Õppijate arv on võrreldes 2014. aastaga olnud langustrendis, ent viimasel neljal aastal siiski stabiilne. Alates 2019. aastast on õppijate arv tõusnud.

Kooli valdkondade ja õppekavarühmade valik on lai: humanitaariast ja kunstist tehnikaaladeni, samuti pakub kool paindlikke ja laiale sihtrühmale suunatud õppekavu ning -vorme.

Koolil on suur rahvusvahelise töö kogemus õpirännete pakkumisel õppijatele ja haridustöötajatele ning rahvusvahelistes koostööprojektides osalemisel.

Eneseanalüüsi perioodil oli kooli ja õppekavarühma (edaspidi ÕKR) tegevuste aluseks kooli arengukava aastateks 2014 – 2018, milles sätestati arengustrateegia, kavandati sihid, strateegilised eesmärgid ning mõõdikud. Arengukava perioodi olulisim muutus seisnes kooli kontseptsioonis - meistrite kool, kus õpetaja on oma ala meister ja tema juhendamisel kujunevad praktilises õppes erinevatel kvalifikatsioonitasemetel tulevased meistrid.

Kooli visiooniks oli: “Elukestev õpe meistritelt tulevastele meistritele” ning missiooniks: “Meistriks kujunemine praktilises õppes”

Kool oli arengukavas toonud väärtusteks: meisterlikkuse, koostöö, uuenduslikkuse, paindlikkuse, hoolivuse.

Arenguperioodil oli kool seadnud neli sihti: avatud kutsekooli arendamine; sihtrühmade mitmekesistamine; meistrite kooli arendamine ja rahvusvahelistumine. Eesmärkide saavutamiseks määras kool teema-aastad, nagu näiteks 2014 – meistrite aasta, 2017 – väärtuste aasta, 2018 – rahvusvahelistumine. Kool oli eesmärkide täitmiseks seadnud mõõdikud ja analüüsinud nende täitmist uue arengukava koostamiseks. Kooli neli eesmärki täideti täielikult või jõuti seatud näitajatele väga lähedale.

Kool on oma uue perioodi arengukavas 2019-2023 välja toonud järgmised toiduainete töötlemine õppekavarühma väljakutsed:

¹ Haridussilm

- Lõuna-Eesti parima pagarite ja kondiitrite väljaõppekeskuse säilitamine nii tasemeõppes kui täienduskoolituses.
- Uute õppekavade koostamine pagari ja kondiitri kutsestandardi alusel.
- Rahvusvahelist kutseõpet pakuva lihatehnoloogia kompetentsikeskuse arendamine hinnatud koolituskeskuseks Euroopas.²

Hinnatav õppekavarühm, ülevaade analüüsitavaatest õppekavadest (kvalifikatsioonitase, õppekava kood EHISes, maht (EKAP), rakendamise aasta, õppevormid, link õppekavale ja moodulite rakenduskavadele, õppekava juht).

Toiduainete töötlemise ÕKR moodustab Tartu KHKs toiduainete tehnoloogia osakonna. Õppekavadest rakendatakse abipagar 3. taset; pagar 4. taset, kondiiter 4. taset, pagar- ja kondiitritoodete tehnoloogia 4. taset.

Õpe toimub Tartus Kopli tänava õppehoones. Struktuuriüksust juhivad alates 1. juunist 2006 osakonna juhataja.

Tabel 1. Ülevaade hindamisperioodil rakendatud õppekavadest

Nimetus	Kvalifikatsioonitase esmaõpe/jätkuõpe	Kood EHIS-es	Maht EKAP	Rakendumise aasta
Pagar	kutsekeskharidusõpe	85197	140 ÕN	2009 - 2018
Pagar-kondiiter	kutsekeskharidusõpe	85199	120 ÕN	2009 - 2017
Kondiiter	kutseõpe keskhariduse baasil	109333	40 ÕN	2014-2016
Toiduainete tehnoloogia	kutseõpe keskhariduse baasil	109334	120 ÕN	2014-2016
Toiduainete töötlemine	kutsekeskharidusõpe	85214	120 ÕN	2014-2016
Abipagar	3. taseme kutseõpe	130064	60 EKAP	2015-2020
Kondiiter	4. taseme kutseõpe esmaõpe	137837	90 EKAP	2015-2017

² [Tartu Kutsehariduskeskuse arengukava 2019-2023, lk 33](#)

Kondiiter	4. taseme kutseõppe esmaõpe	151278	60 EKAP	2016-2020
Lihatöötaja	4. taseme kutseõppe esmaõpe	151279	60 EKAP	2016-2017; 2019 -
Meisterkondiiter	5. taseme kutseõppe esmaõpe	151280	30 EKAP	2016-2017
Pagar	4. taseme kutseõppe esmaõpe	138021	60 EKAP	2015-2020
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	4. taseme kutseõppe esmaõpe	138022	120 EKAP	2015-2021
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	4. taseme kutseõppe esmaõpe (kutsekeskharidusõpe)	133937	180 EKAP	2015-2022
Abipagar	3. taseme kutseõpe	215252	90 EKAP	2020 -
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	4. taseme kutseõppe esmaõpe	215049	120 EKAP	2020 -
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	4. taseme kutseõppe esmaõpe (kutsekeskharidusõpe)	215626	180 EKAP	2020 -
Kondiiter	4. taseme kutseõppe esmaõpe	215050	60 EKAP	2020 -
Pagar	4. taseme kutseõppe esmaõpe	215047	60 EKAP	2020 -
Vanemkondiiter	5. taseme kutseõppe esmaõpe	215251	30 EKAP	2020 -

Vanempagar	5. taseme kutseõppe esmaõpe	215250	30 EKAP	2020 -
----------------------------	-----------------------------	--------	---------	-------------

*allikas: kooli andmed

Tabel 2. Ülevaade õppekavadel õppijate arvudest (sh alustanud, lõpetanud ja nende osakaal)

Õppekava nimetus	Alustamise aasta	Alustas	Lõpetas	Õpib seisuga 12.03.2021	Lõpetanute osakaal
Kondiiter, tase 4	2020	23	-	17	-
	2019	16	11	-	68,75%
	2019	8	1	-	12,5%
	2018	14	9	-	64,29%
	2018	15	11	-	73,33%
Pagar, tase 4	2020	14	-	14	-
	2020	14	-	13	-
	2019	16	7	-	43,75%
	2019	12	8	-	66,67%
	2018	4	1	-	25%
	2018	15	8	-	53,33%
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia, tase 4	2020	34	-	29	-
	2020	18	-	10	-
	2019	32	-	23	-
	2019	10	-	7	-

	2018	32	-	25	-
	2018	11	5	-	45,45%
	2017	33	21	-	63,64%
	2017	20	10	-	50%
	2016	32	24	-	75%
Abipagar, tase 3	2020	16	-	16	-
	2019	13	10	-	76,92%
	2018	15	10	-	66,67%
Lihatöötaja, tase 4	2020	15	-	10	-
	2020	11	-	10	-
	2019	16	6	-	37,5%
Vanemagar, tase 5	2020	8	6	-	75%
Vanemkondiiter, tase 5	2020	12	8	-	66,67%

**allikas: kooli andmed*

3. Toiduainete töötlemise õppekavarühma analüüs hindamisvaldkondade lõikes

Hindamisvaldkonnad on:

- õppekavad ja õppekavaarendus,
- õppimine ja õpetamine,
- õpetajad.

3.1. Õppekavad ja õppekavaarendus

Analüüs

Hindamiskriteeriumid

1. õppekavaarendus on eesmärgistatud, süsteemne ja juhitud; õppekavasid koostatakse ja arendatakse arvestades õppijate ja tööturu koolitusvajadust;
2. õppekavade moodulite rakenduskavades on õpe kavandatud arvestades õppijate eripäraga, õppesisu ja -meetodid ning hindamiskriteeriumid ja -meetodid toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel ja võtmepädevuste arendamisel.

Õppekavaarendus on eesmärgistatud, süsteemne ja juhitud, õppekavasid koostatakse ja arendatakse arvestades õppijate ja tööturu koolitusvajadust.

ÕKR-i õppekavaarenduse eesmärk on paindlikud ja mitmekesised kutseõppe võimalused, mis on kooskõlas töömaailma vajadustega. Selleks pakutakse õpet erinevatel tasemel ja erinevates õppevormides, sh hariduslike erivajadustega (HEV) õppijatele. Koolitusvajaduse väljaselgitamisel ja õppekavade arendamisel lähtub ÕKR 2017. a koostatud Põllumajanduse ja toiduainetööstuse valdkonnale koostatud OSKA raportist ja tööjõuvajaduse baromeetri prognoosis esitatud andmetest. Näiteks on esimesena Eestis koostatud uued 5. taseme vanempagari ja vanemkondiitri õppekavad, et pakkuda tootearendusoskusi töötavatele 4. taseme pagaritele ja kondiitritele.

Lisaks uutele 5. taseme õppekavadele on järjest uuendatud ja kutsestandarditega vastavusse viidud ka kõik teised ÕKR õppekavad. Kuigi OSKA raporti kohaselt ületab nt pagarite ja kondiitrite koolituspakkumine märkimisväärselt tööjõuvajadust, peab ÕKR siiski oluliseks juba töötavate, valdkonda sisenevate või valdkonda kõrvaltegevusena panustajate koolitamist professionaalsel tasemel, mistõttu pakutakse täiskasvanutele sessioonõpet ning erinevaid täienduskoolitusi.

ÕKR-I on oluline roll Tartu ja lähipiirkonna HEV õppijatele õppimisvõimaluse pakkumisel (3. taseme abipagari õppekava). Direktori asetäitja õppealal tõi vestlusel komisjoniga välja, et Tartu KHK koostööpartneritel (põhikoolidel) on ootus, et Tartu KHK võtaks vastu veelgi rohkem HEV õpilasi, samas pole koolil selleks piisavalt sobilikke õppekavasid.

ÕKR on eneseanalüüsis välja toonud, et seoses õppegruppide mittetäitumisega asendati toiduainete töötlemise kutsekeskhariduse õppekava üheaastase lihameistri õppekavaga. Samas on uue õppekava puhul vastuolu kutsestandardis nimetatud ja EHIS-es registreeritud ning kodulehel reklaamitava õppekava nimetuse vahel, mis tekitab segadust, sest meister viitab kõrgemale kutsele (5. tase). Osakonna juhataja selgitas vestlusel, et kool on otsustanud, et ei reklaami õppekava kui lihatöötajat, sest selle nimetuse tõttu ei pruugi tulla õppijaid.

Proovitud on ka töökohapõhise õppe avamist, mis ei ole seni õnnestunud. Vestlusest tööandjatega ja osakonna juhatajaga selgus, et põhjuseks on õpilaskandidaatide vähesus ja ühestki ettevõttest pole seni gruppi kokku saadud, samuti takistas läbirääkimistega edasiliikumist COVID-19 pandeemia ja sellest tingitud olukord tööturul. Komisjon näeb töökohapõhise õppe rakendamises võimalust ettevõtetes ilma kutsetunnistusega töötava personali kvalifikatsiooni tõstmiseks. Teisalt võimaldaks töökohapõhine õpe tõsta lõpetajate erialasele tööle rakendumise määra: õppijad, kes on juba õpingute käigus ettevõttega tihedalt seotud, näevad oma kvalifikatsiooni tõstmisega seonduvaid erinevaid karjäärivõimalusi ja on tõenäolisem, et nad jäävad samas valdkonnas tööle.

ÕKR õppekavaarendust koordineerib osakonna juhataja, kes kutsub uue õppekava koostamiseks kokku koolipõhise töörühma. Osakonna juhataja sõnul pole õppekavaarendusse tööandjaid seni eriti kaasatud, sest õppekavad põhinevad kutsestandardil või riiklikul õppekaval ning nende põhjal on sisend õppekava koostamiseks juba olemas. Kutseõpetajad on osalenud koos teiste koolide sama ÕKR esindajate ning tööandjatega kutsestandardite väljatöötamisel. Samas tõi osakonna juhataja vestluses välja, et veebikoosolekute tööformaad on suurendanud koostööd nii teiste koolidega kui ka praktikajuhendajate ja tööandjatega ning edaspidi on plaanis veebiarutelude kaudu tööandjaid ÕKR õppekavaarendusse senisest enam kaasata. Vestlusel osalenud praktikaetevõtete esindajad kinnitasid oma valmidust olla kaasatud õppekavaarendusse, konkreetsete näidetena tõi praktikaaetevõtete esindajad välja soovitusi, et ÕKR võiks pöörata rohkem tähelepanu tööle seadmetega.

Osakonna juhataja sõnul on tasemeõppe õppekavaarenduses uute õppekavade avamise mõttes piir ees, sest kõikide kutsestandardite põhjal on õppekavad olemas, uue õppekava avamist võib kaaluda, kui mõnelt ettevõttelt tuleb kindel soov. Näiteks tõi praktikaaetevõtete esindajad vestluses välja soovitusi teha õppekavaarenduses koostööd mehhatroonikutega, et ühendada pagari-kondiitri oskused ja toiduainetööstuse tehnika poole teadmised.

ÕKR õppekavade valikõpingute loetelu on lai ja mitmekülgne, toetades nii erialaseid õpinguid (nt trühvliite valmistamine, pagaritoodete kujundus- ja kaunistusõpetus, rahvuslike lihatoitude valmistamine) kui ka õppijate üldist arengut (nt õpioskused, erialane inglise keel). Lisaks on võimalik valida valikõpinguid kooli teistest õppekavadest või ka teistest õppeasutustest, milleks on õppekavadesse lisatud individuaalne valikõping (2 EKAP). Rahvusvahelistumise eesmärgil on lisatud õppekavadesse valikõpingute moodul rahvusvaheline kogemus (3 EKAP) ning digioskuste suurendamiseks põhihariduse baasil õppekavadesse valikõpingute moodul e-portfoolio koostamine (2 EKAP). ÕKR on eneseanalüüsis ühe parendusvaldkonnana välja toonud osakonna õppijatele valikainete süsteemi loomise. Kool plaanib koostada uued valikõpingu moodulid koostöös tööandjate ja vilistlastega. See on igati asjakohane, kuna ÕKR õpilased eelistavad valikõpinguid oma õppekava piires. Ülekoolilisi valikõpinguid ei saa õppijad alati valida, kuna nende toimumise aeg võib kattuda praktika või põhiõpingute ajaga.

Õppekavade moodulite rakenduskavades on õpe kavandatud arvestades õppijate eripäraga, õppesisu ja -meetodid ning hindamiskriteeriumid ja -meetodid toetavad õppijat õpiväljundite saavutamisel ja võtmepädevuste arendamisel.

ÕKR eneseanalüüs on välja toodud, et kõikide õppekavade rakenduskavade üldistusaste võimaldab teha muutusi õppetöös ilma rakenduskava muutmata. Osakonna juhataja rõhutas vestluses, et õppetöö läbiviimisel lähtutakse õppija taustast (keskharidusega, kõrgharidusega, HEV õppijad) ning õppematerjalid ja -ülesanded on erinevad. ÕKR plaanib muuta moodulite rakenduskavades hindamisülesandeid ning koostada distants- ja hübriidõppeks uusi ülesandeid. Kutseõpetajad töid näiteid distantsõppe tingimustes tehtud muudatustest: videote ettelindistamine Moodle keskkonnas iseseisvalt vaatamiseks, õpilased küpsetasid kodus iseseisvalt ja esitlesid valminud tooteid veebikeskkonna (Google Drive) kaudu, loodi e-pood, kuhu toodete valmistamiseks kaasati ka õpilasi.

Õppekavade rakenduskavadest nähtub, et õpetamisel kasutatakse erinevaid ja mitmekülgeid õppemeetodeid (loeng, arutelu, rühmatöö, infootsing ja -töötlemine, probleemõpe, juhtumi analüüs, laboritöö, õppekäik ettevõttesse, meeskonnatöö, eesmärgistamine ja eneseanalüüs jne), mis toetavad igati õpiväljundite saavutamist. Kõikides uutes õppekavades on võrreldes varasemaga suurendatud praktiliste tundide ja e-õppe mahtu. Osakonna juhataja tõi vestluses näitena, et sessioonõppijate tagasiside põhjal on suurendatud e-õppe mahtu ning vähendatud kontakttundide arvu - enne olid koolipäevad 12-tunnised, nüüd 10-tunnised ja igale nädalale lisandus neli tundi e-õppena.

Hindamisülesandena kasutatakse peaaegu kõikidel õppekavadel (va abipagar) e-portfooliot, mis arendab oluliselt nii õppijate digipädevust kui ka eneseanalüüsi oskust. Kutsekeskhariduse õppekavadel on eraldi e-portfoolio kaitsmine, vanempagari ja vanemkondiitri 5. taseme kutseeksami üheks osaks on e-portfoolio esitlemine. ÕKR-l on plaanis muuta erialapõhiste e-portfooliode koostamise juhendit, et e-portfoolio ülesehitus oleks õppijale arusaadavam. Komisjon soovib hindamisel pöörata rohkem tähelepanu ka e-portfoolio vormistusele, sest komisjonile tutvumiseks esitatud e-portfooliodes esines mitmeid eriala seisukohalt olulisi sisulisi ning ka keelelisi vigu.

Lõimitud õppe korraldamine on süsteemne ja toimib hästi. Intervjuust osakonna juhatajaga selgus, et ühe ÕKR kutseõpetaja ülesandeks on teha koostööd üldharidusainete õpetajatega ja anda neile soovitusi, mida ja kuidas erialaga lõimitud üldharidusainete tundides õpetada, et õppijad oskaksid paremini näha seoseid erinevate teemade vahel. Haridustehnoloog, kes on ühtlasi üldharidusainete õpetaja, rõhutas vestlusel head koostööd kutseõpetajate ja üldharidusainete õpetajate vahel, kes lepivad omavahel kokku, mis teemasid nad mis järjekorras õpetavad.

Järeldused

Tugevused

- Erinevatele tasemetele ja sihtrühmadele mõeldud õppekavade valik.
- ÕKR õppekavaarendus lähtub OSKA raportis väljatoodud trendidest - ainsa koolina Eestis pakutakse tootearendusoskuste arendamise võimalust töötavatele pagaritele ja kondiitritele 5. taseme vanempagari ja vanemkondiitri õppekavade näol.
- Eraldi õppekava HEV õppijatele, millel on oluline roll Tartu ja lähipiirkonna HEV õppijatele õppimisvõimaluse pakkumisel, sest HEV õppijatele sobilikke õppekavasid on vähe.

- E-portfoolio kasutamine hindamisülesandena kõikidel õppekavadel (va abipagar), mis toetab olulisel määral õppijate digipädevuse ning eneseanalüüsi oskuse arengut.

Parendusvaldkonnad ja komisjoni **soovitused** selle probleemi või kitsaskoha lahendamiseks

- ÕKR on toonud parendusvaldkonnana välja tööandjate ja vilistlaste kaasamise õppekavaarendusse. Seni ei ole tööandjaid õppekavaarendusse kaasatud. Komisjon soovib välja töötada konkreetne plaan, kuidas nii tööandjate kui vilistlaste kaasamist parimal viisil ja süsteemselt teha.
- Komisjonile tutvumiseks esitatud e-portfooliot esines mitmeid eriala seisukohalt olulisi sisulisi ning ka keelelisi vigu. Komisjon soovib pöörata e-portfoolio hindamisel tähelepanu ka vormistusele.

Arenguvõimalused

- ÕKR-l ei ole õnnestunud käivitada töökohapõhist õpet. Komisjon näeb töökohapõhise õppe rakendamises võimalust ettevõtetes ilma kutsetunnistusega töötava personali kvalifikatsiooni tõstmiseks. Teisalt võimaldaks töökohapõhine õpe tõsta lõpetajate erialasele tööle rakendumise määra: õppijad, kes on juba õpingute käigus ettevõttega tihedalt seotud, näevad oma kvalifikatsiooni tõstmisega seonduvaid erinevaid karjäärivõimalusi ja on tõenäolisem, et nad jäävad samas valdkonnas tööle.
- Teha õppekavaarenduses koostööd mehhatroonikutega, et ühendada toidutehnilised oskused ja toiduainetööstuse tehnika pool ning luua selle põhjal valdkondade ülene ning tööturu vajadusi arvestav õppekava, mille lõpetajad võivad leida rakendust nt tootmisjuhtidena.

3.2. Õppimine ja õpetamine

Hindamiskriteeriumid

1. õppijate erialavalik on toetatud;
2. õpikeskkond, sh materjalid, vahendid ja tehnika toetab õppijat õpiväljundite saavutamisel;
3. õppekorraldus, sh praktilise töö ja praktikakorraldus lähtub õppijate ja õppevormide eripärast ja toetab õppijat õpiväljundite saavutamisel;
4. õppesisu, -metoodika ja hindamine, sh praktilisel töö ja praktilal lähtub õpiväljunditest;
5. õppijate toetamiseks on loodud tugiteenused ja need on õppijale kättesaadavad.

Analüüs

Õppijate erialavalik on toetatud

Lähtuvalt 2013. aasta välishindamise ettepanekust turundada erialasid paremini, lõi kool juba samal aastal turundusjuhi ja turundusspetsialisti ametikoha. Nende peamiseks ülesandeks on pakutavatest erialadest teavitamise koordineerimine ja korraldamine. Potentsiaalsed õppijad leiavad infot kooli kodulehelt, avatud uste päevadelt, reklaamtahvlitelt kaubanduskeskustest ja ka osakonna Facebooki

lehel. Samuti viidi ajavahemikul 2014-2020 läbi 1500 tundi eelkoolitusi 265 põhikooli/gümnaasiumi õpilasele.

ÕKR-i praeguste õppijate ja vilistlaste intervjuude käigus selgus, et kõikidest nendest kanalitest on ka erialadeni edukalt jõutud. Kui pagari- ja kondiitrierialadele kandideerimine on tihtipeale saanud ajendi isiklikust huvist, siis lihameistri eriala on vajanud siiski pigem rohkem tutvustamist kas kooliprogrammide raames või ka sotsiaalmeedias.

ÕKR kirjeldab eneseanalüüsis, et pakub enne sisseastumist karjäärinõustamisteenust ning ka kutsevalikuaastat neile, kes ei ole enda erialas veel kindlad. Intervjuude käigus selgus, et karjäärinõustamine toimub pigem sama ÕKR-i õppekavade erinevate tasemetega raames.

Toiduainete töötlemise ÕKR-s toimuvad õpilastega sisseastumisel individuaalvestlused, mille eesmärgiks on muu hulgas ka aru saada, millisele õppekavale õppija sobib ning vajadusel teda suunata. Vastuvõtuvestlustel on komisjoni liikmeteks tihti määratud ka tugikeskuse liikmed, eriti põhihariduse baasil erialade puhul. See annab võimaluse suunata õppija jõukohasele õppekavale ning vajadusel pakkuda kohe ka tugimeetmeid.

Õpikeskkond, materjalid, vahendid ja tehnika toetab õppijat õpiväljundite saavutamisel

Tartu Kutsehariduskeskuse arengukava 2019-2023 näeb ette, et koolil on Veterinaar- ja Toiduameti poolt tunnustatud pagar-kondiitri õppetöökoda, kus valmistatakse nii kooli enda tarbeks kui tellimustena klientidele pagar-kondiitritooted. Õppetöökojas on olemas erialaõppeks vajalikud seadmeid, millest mõned vajavad uuendamist, lisaks on olemas piisavas koguses väiketöövahendeid. Samuti on koolil Veterinaar- ja Toiduameti poolt tunnustatud lihatehnoloogia õppetöökoda, mis annab võimaluse käidelda ja turustada tükiliha, lihavalmistisi ja kuumtöödeldud lihatooteid. Toiduainete töötlemise ÕKR enamuses töökodasid on olnud kasutusel juba paarkümmend aastat, mistõttu on ka kooli eneseanalüüsis välja toodud, et ruumid vajavad renoveerimist ja seadmed uuendamist. Selgitatud on, et osakonna eelarve on seotud õppijate arvu ja kooli prioriteetidega. 2017. aastal rajati kondiitritele alandatud temperatuuriga kondiitriklasse, kuid ülejäänud ruume pole uuendatud.

ÕKR eneseanalüüsis on selgitatud, et seoses pagar-kondiitri õppetöökoja suure hõivatuselga vajab ruum renoveerimist. Samuti tunnistatakse, et pagar-kondiitri eriala õpilastel oleks vaja konteinerahju ja -kerkekappi ning uusi seadmeid lihatehnoloogia kompetentsikeskuseks. Ringkäigul tutvus tööandjate esindaja toiduainete tehnoloogia õppeklassi ja tootmisruumidega. Mitmes praktilise töö ruumis toimus samal ajal ka õpe või praktika (COVID-19-st tingitud ettevõttepraktika kohtade vähesuse tõttu pakkus kool õppijatele võimalust sooritada praktika koolis kohapeal). Õppijad olid korrektselt riietatud ning järgisid tööohutusjuhiseid nõudeid. Õpperuumid, töövahendid ja pinnad olid seejuures puhtad ja korras.

Intervjuude käigus uuriti õppijatelt, kuidas nad on rahul õpikeskkonna ja õppevahenditega. Selgus, et üldiselt ollakse kõigega rahul: seadmed toimivad ja neid jagub ning kui on ka mõned vanemad töövahendid, siis on just põnev õppida ka selliseid tehnoloogiaid. Näiteks rääkisid õpilased intervjuudel, kuidas lihatöötlemise klipsimismasin oli katki läinud, mistõttu oli õpetajal võimalus tutvustada vorstide käsitsi sulgemise meetodeid. Mitmel korral tõid pagari- ja kondiitrieriala õpilased aga esile, et väikevahendeid nagu näiteks kausse napib. Samuti on pliivid väga aeglased ning

lihameistri eriala õppijad tunnevad puudust kombiahjust. Hetkel peavad nad kasutama kokkade köögi ahju, mis asub võrdlemisi kaugel.

Ringkäigul selgus, et lihatöötlemise ruumid vajavad sanitaarremonti. Samuti on sealsetes ruumides ebapiisav ventilatsioon. Kooli esindajad kinnitasid, et ventilatsiooni vahetus on 2021. aastal plaanis. Pagari- ja kondiitriruumid on värskemad ning sealsed seadmed on veidi uuemad kui lihameistritel. Ka praktikaettevõtete esindajad avaldasid intervjuude käigus muret, et toiduainetööstuse seadmed ja tehnoloogiad uuenevad kogu aeg, kuid koolil võib olla raskusi uuendustega kaasas käia.

Eneseanalüüsis on selgitatud, et tööohutusalane juhendamine toimub esmalt enne esimest praktilise töö tundi. Enne õppijate ettevõttepraktikale siirdumist viivad nii koolipoolne praktikajuhendaja kui ka praktikaettevõtte praktikajuhendaja läbi tööohutuse alase juhendamise.

Ka õppijad kinnitavad, et kõik tööohutusalased juhendamised on väga põhjalikud ja läbimõeldud. Õpetajad julgustavad alati ka küsimusi esitama, kui midagi on jäänud ebaselgeks ning andma märku, kui kaasõppijatest keegi midagi valesti teeb. Samuti juhendavad õpetajad õppijaid ka üldise ohutu töötamise mõtteviisi osas - kuidas toimida ja töötada õppe- ja tööruumides ohutult ning teistega arvestavalt.

Tartu KHK-l on plaanis 2021. aastal liituda Rohelise kooli programmiga. Ringkäigul õpperuumides oli näha, et kõikides praktilise töö klassides olid eraldi prügikastid biojätmete jaoks koos juhustega prügi sorteerimiseks. Samuti olid koridorides prügikastid eraldi olmeprügi, pakendite, klaastaara ning papi ja paberi jaoks.

Tartu KHK-s peetakse sotsiaalset keskkonda oluliseks. Seda näitab ka asjaolu, et nad on nimetanud ühe enda väärtusena "olla kokkuhoidev koolipere". Probleemide ja muredega on õppijatel võimalus pöörduda nii tugikeskuse, kursusejuhendaja, mentori, kutseõpetaja kui ka osakonnajuhataja poole. Ka intervjuudel kinnitasid õppijad, et nad on abi saamise võimalustega kursis ning kasutavad neid.

ÕKR leiab eneseanalüüsis, et sotsiaalne keskkond on toiduainete tehnoloogia ÕKR-s toetav ja koostööd soosiv. Aastatel 2016-2020 on küsitud õppijatelt, kas õpetajate ja õpilaste vahel on hea läbisaamine. Kuigi 2020. aastal oli üle 60% vastanutest täiesti nõus, siis varem on jäänud sellega nõus olijad umbes 40% juurde. Ka õpilaste omavaheline läbisaamine on 2020. aastal olnud heal tasemel, kuid aastate lõikes on see kõikunud märkimisväärselt. Intervjuudelt õppijatega selgus, et nad tunnevad end hästi: neisse suhtutakse kui võrdsetesse, nende soove ja tahtmisi võetakse kuulda.

Eneseanalüüsis on kinnitatud, et kõigil õpilastel ja töötajatel on võimalus kasutada nii koolis kui ka kodus Office 365 ja Google'i pilveteenuseid, et toetada õppijate digipädevuste arengut. E-õppe läbiviimiseks kasutatakse Moodle keskkonda. Kooli haridustehnoloog on loonud toiduainete töötlemise ÕKR kõikidele 4. ja 5. taseme õppekavadele Moodle-i pesad ning eesmärgiks on seatud koostada kahe järgneva õppeaasta jooksul e-kursuse kvaliteedi tingimustele vastavad e-kursused kõikidele ÕKR erialadele.

Õppekorraldus, sh praktiline töö ja praktikakorraldus lähtub õppijate ja õppevormide eripärast ja toetab õppijat õpiväljundite saavutamisel

ÕKR eneseanalüüsis on kirjutatud, et õppetööd planeerib osakonnajuhataja, kes järgib moodulite sidusust ja järgnevust ning ka kutseõpetajatelt saadud soovitusi. Lähtuvalt grupi suuruselt otsustatakse, kas praktilisi tunde peetakse ühes või mitmes grupis. Toiduainete töötlemise ÕKR

vilistlased kinnitasid, et õppekorraldus oli loogiline ning ka väljakutsed, mis olid tingitud õppijate erinevatest tasemetest, said õpetajatel kenasti ületatud. Üldainete õpetajad tõid aga ühe probleemina välja, et erialakeele õpe algab enne kui keeleõpe. Kuna gruppides on väga erineva tasemega õppijaid, siis teeb see õpetajate töö sellises olukorras üpris keeruliseks. Leitakse ka, et rohkem võiks olla üldist keeleõpet või hoopis terviklik keeleõpe. Samas kinnitatakse, et koostöö kutseõpetajatega toimib väga hästi ja üldainete õpetajatele selgitatakse, millele tähelepanu pöörata.

Intervjuude käigus rääkisid vilistlased, kes olid eelnevalt õppinud ka ülikoolis, VÕTA edukast kasutamisest Tartu Kutsehariduskeskuses. Erialainete asjakohasus sai vilistlaste poolt kiidusõnu. ÕKR-s on VÕTA-t kasutanud viimasel viiel aastal 36 õppijat, kusjuures viimasel kahel aastal on mõlemal korral taotlejaid olnud 5. Osakonnal on enda VÕTA-nõustaja, kes pakub tuge ka töökogemuse ülekandmiseks STARR analüüsi kasutades. .

ÕKR eneseanalüüsis on kirjas, et infot õppe toimumise aegade ning muud õppekorraldusega seotud informatsiooni saavad õppijad siseveebist ja kursuse listi kaudu. Ka intervjuudel osalenud õppijad selgitasid, et peamiselt liigub teave e-posti teel, kuid ka sotsiaalmeedia ja siseveebi abil.

ÕKR poolt tunnustatud praktikaettevõtete nimekiri on pikk ning kool täiendab seda regulaarselt. Praktikaettevõtte tunnustamiseks täidab ettevõtte kooli saadetud eelküsitle, mille alusel lisab osakonnajuhataja ettevõtte andmed siseveebi. ÕKR eneseanalüüsis on kirjas, et ettevõttepoolseid praktikajuhendajaid juhendab koolipoolne praktikajuhendaja, kelleks on kursusejuhataja või mentor ja kes ühtlasi külastab ka praktikaettevõtet, selgitab dokumentatsiooni ning juhendab ettevõttepoolset praktikajuhendajat.

Ettevõtete poolsetele juhendajatele on läbi viidud ka erinevaid praktikajuhendajate koolitusi praktika paremaks läbiviimiseks ja juhendamisoskuste parandamiseks. Intervjuude käigus kinnitasid koolitustel osalenud praktikaettevõtete esindajad, et nendest koolitustest on olnud suurt abi. Samas selgus, et kõik juhendajad ei ole koolitust saanud.

Eneseanalüüsis on selgitatud ka, et ettevõtete külastamine praktika käigus on problemaatiline ühise sobiva aja leidmise tõttu. Intervjuudel praktikaettevõtetega selgus, et mõningates ettevõtetes siiski on käidud ka õpilast külastamas, kuid pigem toimub kommunikatsioon praktika ajal telefoni- ja e-posti teel. ÕKR eneseanalüüsis on välja toodud, et alates 2014. aastast on igal aastal sooritanud õppijad praktika ka välismaal Erasmus+ projekti raames. Esmalt külastab kooli esindaja uut ettevõtet või kooli, et saavutada kokkulepped ning nõustada, kuidas õppijat juhendada ja täita dokumente. Välispraktikale saamiseks toimuvad enamasti koolisisesed konkursid, mille käigus selgitatakse välja ka õppija huvi ja toimetulek seniste õpingutega. Koolipoolsetel praktikajuhendajatel on olnud võimalus külastada õpilasi ka välispraktikal.

Enne praktikat läbivad õppijad praktikaseminari, mille käigus selgitatakse neile praktika korda, sellega seotud dokumente ja nende täitmise nõudeid. Õppijad saavad esmase tööohutuselase juhendamise ning neid nõustavad praktikaaruande kirjutamiseks ka eesti keele ja digipädevuste õpetajad. Intervjuudel kinnitasid nii õppijad kui ka praktikaettevõtete esindajad, et praktikaga seonduv koostöö ja asjaajamine kooliga sujub väga kenasti ja kiirelt. Kool on õpilasele abiks praktikaettevõtete leidmisel, kuid jätab ka õppijale võimaluse leida endale sobiv praktikakoht.

Kõik praktikaettevõtete esindajad näevad peamist probleemi õpilaste erinevas tasemes ja suhtumises töösse. Õpilase värbamisel praktikale ei ole alati teada, kui motiveeritud ja tööka õpilasega on

tegemist. Mõned ettevõtted on seetõttu rakendanud ka praktika katsepäeva, et veenduda praktikandi motivatsioonis. Ka õpilased ja vilistlased ise kinnitavad, et nende erialased oskused on erineval tasemel ning näevad selles murekohta.

Praktilise ja iseseisva töö kvaliteedi parandamiseks on tulevikuks võetud plaani, et kutseõpetajad koostavad iseseisva töö juhendid ja teemadeülesed e-õppe ülesanded, mis on seotud praktilise tööga ning suurendavad praktilise õppe osakaalu õppekavas. Viimasel viiel aastal on küsimusele, kas iseseisvad tööd ja praktiline õpe toetasid eriala õpinguid, saanud pea täielikult vastuseks "pigem olen nõus" või "olen täiesti nõus". Enim ollakse nõus just praktilise õppe toega erialaõpingutele. Viimast kinnitavad ka praegused õppijad ja vilistlased.

Pagarite ja kondiitrite kutse andjaks on MTÜ Eesti Leivaliit, kutseeksami edukalt sooritajate protsent on kõrge (2017 ja 2018 kutseksamil osalenud sooritasid 100%). Samas mõnel erialal on kutseksami sooritaja arv võrreldes lõpetajatega väike (nt pagar, tase 4 - õppijate arv erialal 2018. aastal 23, kutseksami sooritajaid 15). Lihameistri erialal kutset omistav organisatsioon puudub ning õpingud lõpevad kooli lõpueksamiga. Õppekavarühma lõpetanute tagasiside näitab, et lõpetajate erialasele tööle rakendumine on madal: 35-37% juures. Komisjon leiab, et ÕKR võiks koostöös tööandjatega analüüsida, miks erialasele tööle rakendumine nii madal on ning leida meetmed, kuidas rohkem lõpetajaid siirduks erialasele tööle.

Õppesisu, -metoodika ja hindamine sh praktilisel töö ja praktilal lähtub õpiväljunditest

Õpilaste digioskuste suurendamiseks on lisatud põhihariduse baasil õppekavadesse valikõpingute moodul e-portfoolio koostamine. Samuti on e-portfoolio koostamine kohustuslik vanempagaritele ja vanemkondiitritele 5. taseme kutseksami osana. Komisjonile tutvumiseks saadetud e-portfooliod olid väga põhjalikud ning andsid hea ülevaate õppijate töödest nii koolis kui ka praktilal. Samuti aitab nende loomine arendada õppijate digipädevusi.

ÕKR-i eneseanalüüsis on selgitatud, et rakenduskavad on jäetud võimalikult üldiseks, et õpetaja saaks juhendada nii õppijatest kui ka antud õpiväljundi saavutamiseks oluliste pädevuste arendamist toetavatest meetoditest. Valdavalt kasutatakse meeskonnatööd, algatusvõimet ja digipädevuste arengut toetavaid meetodeid. Intervjuudel kinnitasid ka õppijad, et nende tagasisidega õppesisu kohta arvestatakse. Reeglina on võetud iseseisva töö eesmärgiks valmistada õppijat ette teatud teemade läbimiseks või mooduli lõpus mahukama ülesande sooritamiseks ja dokumenteerimiseks.

2019. aastal lisati uutesse õppekavadesse ühe teemana projektitöö (moodulisse õpitee ja töö muutuvus keskkonnas), mille läbiviijaks on kursuse mentor. See on andnud võimaluse nii õppijatel kui ka õpilastel leida erinevaid projekte, mida teostada kas enda soovist või vajadusest lähtuvalt. Kui 2020. aastal jäi koolis jõulupidu ära, tehti töötajate lastele kokkupandavad piparkoogikuused. Vastlapäeval aga võeti näiteks eesmärgiks teha hoopis vegan vastlakukleid.

Intervjuude käigus kinnitasid õpilased, et kõikide moodulite alguses tutvustatakse neile väga detailset aine sisu, õpiväljundeid, tähtaegasid ning pööratakse tähelepanu teemadele, mis on hindelised. Samuti tuli välja, et ainete tutvustamisel lähtuvad õpetajad ka õppegrupi tasemest. Täiskasvanud õpilasi paneb end hästi tundma see, et neid koheldakse võrdsetena ning et neile jäetakse vastutus oma õpitulemuste ja kohustuste eest. Seejuures saavad põhikooli baasil õpilased mentoritelt rohkem vajaminevat tuge ja suunamist.

Nii õppija kui ka ettevõttepoolne praktikajuhendaja hindavad praktika sooritamise tulemuslikkust ja praktika õpiväljundite saavutamist hinnangulehel. Praktika lõpeb seminariga, mille käigus õppijad tutvustavad enda praktikal saadud kogemusi ja teadmisi, reflekteerivad edukust ja arenguvajadusi ning vastavad kuulajate küsimustele.

ÕKR õppijatel on muljetavaldavad tulemused nii vabariiklikel kui ka rahvusvahelistel kutsemeisterlikkuse võistlustel, mis toetab kogu kooli 2014-2018 aasta arengukavas eesmärki luua õppijatest hinnatud meistrid. Võistlustel on õppijatele võimalus saada tagasisidet oma taseme kohta. Intervjuude käigus uuriti ka õppijatelt ja vilistlastelt kogemusi erinevatel võistlustel. Kõik õppijad ja vilistlased kiitsid kooli tuge ja abi. Eriti toodi õpilaste, vilistlaste ja praktikaettevõtete esindajate poolt välja õpetajate pühendumust võistlustel osalevate õppijate toetamisel. Näiteks tõi üks õpilane välja, et kutseõpetaja juhendas teda paari kuu jooksul üle saja tunni, et saavutada võistluseks vajaminev tase.

Õppijate toetamiseks on loodud tugiteenused ja need on õppijale kättesaadavad

ÕKR eneseanalüüsi põhjal on tugikeskuse peamine eesmärk toetada Tartu KHK õppijate, õpetajate ja lastevanemate vaimset tervist, heaolu, toimetulekut ja karjääriplaneerimist.

Vestlustest sai komisjon kinnitust, et kool on loonud hästi toimiva tugiteenuste süsteemi. Tugiteenuste spetsialistid koostöös kursusejuhendajate ja õpetajatega selgitavad juba õppeaja alguses välja õppijate toetamise vajadused. Vastuvõtu käigus toimub ka õppijate karjäärinõustamine. Tugikeskuse töötajad ja kursusejuhendajad teavitavad õppijaid, kelle poole nad abi ja toetuse saamiseks saavad pöörduda.

Vestlus tugikeskuse juhiga kinnitas, et õppijate toetamine on läbimõeldud ja süsteemne. Koostöös kursusejuhendajate ja kutseõpetajatega selgitatakse välja, kas ja millist tuge õppijad vajavad ja suunatakse nad erialaspetsialisti poole (sotsiaalpedagoog, psühholoog). Samuti otsitakse endiselt paindlikumat lahendust individuaalse õpitee loomiseks õpilase enda poolt, et nii tugevamad õppijad kui ka lisatuge vajavad õppijad saaksid end parimal viisil teostada.

Samuti kinnitab kool, et õppijate IÕK-de vormistamisele soovitakse veelgi suuremat rõhku edaspidi panna. Näiteks on tehtud koostööd ka Tartumaa Kurtide Ühinguga, kellega koostöös korraldati kolmele pagar-kondiitri kutsekeskhariduse õppekava õppijale viipekeele tõlgi teenus.

Tugikeskuse juht selgitas intervjuul, et Tartu KHK teeb koostööd põhikoolidega, loomaks HEV õpilastele võimalikult mugav üleminek lihtsustatud õppekavalt kutsekooli. Koolil endal on kokku vaid kolm sotsiaalpedagoogi, kellest kõikide õppijate nõustamiseks alati ei piisa. Seetõttu on ka kõik õpetajad saanud erinevaid koolitusi, kuidas erivajadustega õpilastega hakkama saada, kuidas kohandada õppematerjale vastavalt ning kasutada erinevaid õppemetoodikaid. Tartu KHK tunneb, et neilt oodatakse veelgi suuremat vastuvõttu HEV õpilastele. Tugikeskuse juhataja näeb, et koolil on väga oluline õppijate hariduslikud erivajadused võimalikult vara välja selgitada. Murekohana näeb kool aga HEV õpilaste väga erinevat taset, mis selgub alles õpilase õppima asumisel. Tugikeskus pakub õppijatele karjäärialast nõustamist, kuid kõigil toiduainete töötlemise ÕKR õppijatel on see valdkond käsitletud ka moodulis "Õpitee ja töö muutuv keskkonnas".

Eneseanalüüsis on kirjutatud, et tugikeskus suhtleb aktiivselt õpilaskoduga, et olla kursis seal tekkinud probleemidega. Samuti nõustab tugikeskus õppijaid puudumiste ja õppevõlgade osas. Vajadusel tehakse koostööd ka kohalike omavalitsustega. Koolis on loodud tugirühm, mis kutsutakse vajadusel kokku, et arutada konkreetse õpilase juhtumit eesmärgiga leida võimalus, kuidas õpilast toetada, ning kas ja kuidas seda teha saab. Vajadusel on kaasatud ka õppija pereliikmed, õpetajad ja sotsiaaltöötajad.

Tugikeskus viib läbi ka lahkumisintervjuusid õpingute katkestajatega. Nende eesmärgiks on selgitada välja katkestamise tegelik põhjus ning anda soovitusi edaspidiseks. Toiduainete töötlemise ÕKR-s on katkestajaid kooli keskmisest küll vähem, kuid siiski on püsinud katkestajate arv vähemalt 10% juures. Intervjuudel uuriti, mis on ÕKR õppijate sagedasemad lahkumispõhjused. Selgus, et põhjused on väga individuaalsed ja erinevad. Küll aga oli varasemalt sessioonõppijatel probleemiks pikad õppepäevad ning pere ja muude toimetuste kõrvalt jäi täiskasvanud õppijatel kooli jaoks vähe aega.

2020. aasta sügisest rakendati pilootprojektina Toiduainete töötlemise ÕKR-i kõigi 3. ja 4. taseme õppegruppidele mentorite süsteem, et pakkuda õppijatele personaalsemat lähenemist vajavate olukordade varajast märkamist ning toetusmeetmete kavandamist. Mentori rollis on 8 kutseõpetajat ja mentorlust rakendatakse 8 õppegrupis. Intervjuude käigus küsiti ka õpilastelt tagasisidet mentorite süsteemi kohta. Selgus, et praegused õppijad ise sellest projektist kuulnud ei ole. Küll aga tuntakse, et õpetajad on väga abivalmid, võtavad õppijate soove kuulda ning nende tagasiside, abi ja tugi on alati olemas.

Järeldused

Tugevused

- ÕKR teeb väga head tööd huvigruppidega kutseõppe võimaluste tutvustamiseks.
- ÕKR sisseastumisprotsess on läbimõeldud ja sihtrühmade koolitusvajadusi ja õppijate individuaalsust arvestav.
- Mentorite süsteem on väga positiivne algatus, mis aitab toetada õppijate arengut, individuaalsust ja üldpädevuste arendamist.
- Õppetöökojad sisaldavad kõiki vajalikke seadmeid ja vahendeid. Masinaparki uuendatakse vastavalt võimalustele ning õpetajad on nutikad leidmaks kaasaegseid lahendusi ilma suuremate väljaminekuteta.
- Tööohutusalane juhendamine toimub korrektselt ja väga põhjalikult. Õppijad on omandanud lisaks seadmete käitlemise oskusele ka üldise ohutu töötamise mõtteviisi.
- Sotsiaalne keskkond on meeldiv nii õpilaste kui ka õpetajate jaoks. Õpilased tunnevad end hästi ning teavad, kuhu murede ja probleemide korral pöörduda.
- Lai praktikaettevõtete võrgustik, mis tagab kõikide õppekavade eesmärgipärase praktika.
- ÕKR Eestis ja välisriigis toimuva ettevõttepraktika korraldus toimib suurepäraselt.

- Toiduainete töötlemise ÕKR-i õppijatel on muljetavaldavad tulemused nii vabariiklikel kui ka rahvusvahelistel kutsemeisterlikkuse võistlustel.

Parendusvaldkonnad ja komisjoni **soovitused** selle probleemi või kitsaskoha lahendamiseks

- Kool pakub praktikaettevõtetele koolitusi praktikandi juhendamiseks ja hindamiseks, kuid kõik sinna alati jõudnud ei ole. Et parandada praktika ettevõttelepoolsel juhendamise kvaliteeti, on soovituslik koostada juhendajatele näiteks lühike videote seeria ning võimalusel külastada ka praktikanti praktikakohal. Viimast eriti siis, kui tegemist on kooli jaoks uue praktikaettevõttega.
- Õppijate rahuloluküsitluses küsitakse tagasisidet õpperuumidele, aga ei küsita õppevahendite kohta. Kuna õppijad käivad ka regulaarselt praktikal ning tutvuvad erinevate ettevõtete seadmetega, soovitame uurida õppijatelt tagasisidet ka koolis kasutatavate õppevahendite kohta.
- Toiduainete töötlemise õppetöökodade mõned seadmed vajavad uuendamist ning seadmeпарк ka veidi täiendust. Õppijad näevad probleemi ka väikevahendite, nagu näiteks kausside nappuses. Lihameistrite õppetöökoda vajab hädasti ka sanitaarremonti ja ventilatsioonisüsteemi uuendamist. Samuti tunnistab ÕKR, et ka pagar-kondiitri õppetöökoda vajab suure hõivatuse tõttu renoveerimist.

Arenguvõimalused

- Mentorüsteemi edasiarendamisel mõelda mentori rollide erinevusele erinevatel õppetasemetel, sest täiskasvanud õppija vajab teistsugust lähenemist.
- Praktikale minevad õppijad on väga erineva taseme ning motiveeritusega. Praktikaettevõtted näevad probleemi mõningate õppijate suhtumises. Kuna paljudele noortele on see ka esmane töökogemus, on soovitatav selgitada õppijatele eelnevalt ka tööeetikat.

3.3. Õpetajad³

Hindamiskriteeriumid

1. õppekavadel on vajaliku kvalifikatsiooniga õpetajad, sh praktikud ja pädevad praktikajuhendajad; õpetajatöö maht ja ametikohad on planeeritud;
2. õpetajate kutse-, eri- ja ametialane areng lähtub õppekavadest, õppijate vajadustest ja osapoolte tagasisidest ning eneseanalüüsist.

³ Õpetajad on antud dokumendi kontekstis kõik õppekasvatusala töötajad (sh praktilise töö juhendajad, praktikajuhendajad koolis jt)

Analüüs

Õppekavadel on vajaliku kvalifikatsiooniga õpetajad, sh praktikud ja pädevad praktikajuhendajad; õpetajatöö maht ja ametikohad on planeeritud

ÕKR eneseanalüüsis on välja toodud, et toiduainete tehnoloogia osakonnas on 15 töötajat, sh 12 kutseõpetajat, kellel kõigil on sooritatud erialane kutseksam. Nagu kooli arengukavas aastateks 2014-2018 eesmärgiks oli märgitud: töötajad on oma ala meistrid, väärtustavad elukestvat õpet. Seega kõik 12 kutseõpetajat vastavad kooli poolt esitatud õpetaja ja kutseõpetaja kutsestandardist tulenevatele kvalifikatsiooni nõuetele. 12 kutseõpetajast on erialane kõrgem kutsetase kolmel kondiitri ja kolmel pagari valdkonna õpetajal. Viiel kutseõpetajal on täiskasvanute koolitaja 5. tase, 2021. aastal on õpetajatel kavas omandada 6. tase.

ÕKR on läbimõeldud, süsteemne, analüüsitud ja järjepidev personalitöö. Eneseanalüüsis on märgitud ja vestlusel toiduainete tehnoloogia osakonna juhatajaga sai kinnitust, et personali arv on piisav õppe- ja kasvatustegevuse läbiviimiseks. Uute õpetajate leidmiseks korraldatakse avalik konkurss, millest viimasel oli konkurss neli inimest ametikohale. Toiduainete tehnoloogia ÕKR töötajatest on 64% Tartu KHK vilistlased, mis näitab, et kool õpetajate järelkasv on tagatud. Osakonnajuhataja ütles vestlusel, et see on tema eesmärgipärane ja süsteemse töö tulemus. ÕKR töötajate keskmine vanus on 44 aastat.

ÕKR-s töötavad õpetajatena ka kogemustega praktikuid erinevatest ettevõtetest: Balt-Hellini AS-st, Vilmix OÜ-st, Eesti Leivatööstuse AS-st, Virk Vispel OÜ-st, Tordikoolist jt. ÕKR eneseanalüüsis on nimetatud kokku kümne ettevõtte esindajaid. Vestlusest toiduainete tehnoloogia osakonna juhatajaga selgus, et praktikuid erinevatesse moodulitesse õpetama saada on lihtne. Osakonnajuhataja ja kutseõpetajad suhtlevad isiklikult tööandjate esindajatega. Kutseõpetajad annavad aegsasti osakonna juhatajale teada, keda nad soovivad oma tundidesse kutsuda. Samas annavad Tartu KHK toiduainete töötlemise ÕKR kutseõpetajaid tunde ka Olustvere TMK-s ja Valgamaa KÕK-s.

Tartu KHKs kasutatakse ametikoha astmeid, mis reguleerivad õpetajate töökoormust ja lisaülesandeid. Näiteks alustaval õpetajal, kui ta ei ole varem teises koolis õpetanud, ei ole esimesel aastal peale õpetamise lisakohustusi. Õpetajal on ligikaudu 100 tundi rohkem kui vanemõpetajal. Vanemõpetajal ja meisterõpetajal on lisaks õpetamisele ka teised ülesanded vastavalt koolis kasutusel olevale väärtuspunktide süsteemile. Näiteks on vanemõpetajal 4-6 väärtuspunkti eest lisakohustusi: kas uue kursuse juhendamine mentorina, digiõppe materjalide koostamine, õpilase juhendamine võistlusteks.

Nii pagarite kui ka kondiitrite praktilisi tunde viiakse läbi ka veebi teel. Vestlusest kutseõpetajatega selgus, et seoses distantsõppega Covid-19 tõttu on oluliselt suurenenud nende töömaht. Kuna distantsõppe tõttu suurenes õppijate individuaalse töö osa, siis suheldi nii teiste õpetajate kui ka õpilastega ka väljaspool koolipäeva, samuti kulub rohkem aega tundide ettevalmistamisele ja tagasisidestamisele. Õpetajad mõnnsid, et distantsõppe ajal hakkas kaduma piir töö ja eraelu vahel. Samas tõid õpetajad positiivsena välja, et vahetu tagasiside tõttu nägid nad paremini iga õpilase arengu potentsiaali, said õppijad individuaalsemalt juhendada. Samuti said nad rohkem suhelda vanematega (näiteks HEV õpilaste puhul).

Vestlused kutseõpetajatega kinnitasid, et õpetajad arvavad, et nende töö on huvitav ja nad tunnetavad, et see on kooli jaoks oluline.

Vestlusel osakonnajuhataja, üldainete õpetajate ja kutseõpetajatega tõdeti, et väga kõrgelt hinnatakse kolleegidelt saadud tuge ja positiivset õhkkonda osakonnas. Vestlusest direktori asetäitjaga õppealal ja õppekoordinaatoriga tuuakse eraldi välja, et toiduainete tehnoloogia osakond tervikuna on eeskujuks kogu koolile oma innovaativsusega, väga suur samm on astunud edasi digiõppe arendamisel ja Moodle pesade täitmisel. ÕKR õpetajatel on käsil huvitavad omaalgatuslikud projektid. Näiteks kondiitri valdkonnas "Digiõppematerjal kondiitritele (DiKo)", milles osalevad nii töömaailma esindaja kui ka haridustehnoloog ja keelekorrektor.

Õpetajate kutse-, eri- ja ametialane areng lähtub õppekavadest, õppijate vajadustest ja osapoolte tagasisidest ning eneseanalüüsist

ÕKR toob eneseanalüüsist tugevusena välja, et kutseõpetajate koolitusvajadused selgitatakse välja õpetajate eneseanalüüsist ja koostöövestluste põhjal. Õpetajad koostavad iga õppeaasta lõpus eneseanalüüsi. Selleks on koolis välja töötatud ühtne vorm. Õpetaja eneseanalüüsile annab tagasisidet otsene juht igal kevadel toimival koostöövestlusel. Vestluse käigus räägitakse õnnestumistest, arenguvajadustest ning lepitakse kokku nii koolitusvajadus kui ka õpetaja ametikoha teised tööülesanded

Vestlused toiduainete tehnoloogia osakonna juhataja ja õpetajatega kinnitasid, et koolitusvajaduste analüüs ja koolituste planeerimine toimub nii, nagu eneseanalüüsist kirjeldatud.

Lisaks hindavad õpetajad ka enda digipädevusi, kasutades HITSA digipädevuste mudelit. Küsitlustes on ÕKR õpetajad märkinud digipädevuste hindeks 1-3 palli (skaalal 0-5). Digipädevusi aitavad arendada haridustehnoloog ja teised kolleegid. Õpetajad osalevad koolitustel ja individuaalsel nõustamisel. Vestlustel tunnistasid õpetajad, et nende digioskuste tase on erinev, ent haridustehnoloogilt ja kaasõpetajatelt saadav tugi on väga hea ning oskused aina paranevad.

Tänu aktiivsele osalemisele erinevates rahvusvahelistes projektides ja välisriikides stažeerimisele arenevad nii erialased oskused kui võõrkeeleoskus (näiteks koostööprojekt Leedus Kaunase kutsekooliga, stažeerimine Taanis, Rootsis, Soomes).

ÕKR õpetajad on stažeerinud nii Eesti suurettevõtetes (nt Cristella VT OÜ-s) kui ka väiksemates ettevõtetes (Vilmix OÜ-s, Chocolala OÜ-s), et saades nii suurtööstuse kogemust kui õppida uute toorainete ja tehnikate kasutamist. Kutseõpetajad nimetasid, et kõikidesse soovitud ettevõttesse pole siiski võimalik stažeerima minna. Näiteks pole õpetajatel seni olnud võimalik õppida suurtööstuse seadmeid.

ÕKR õpetaja osalevad ka toiduainete töötlemise üle-eestilise võrgustiku koostöös, millest võtavad osa nii teised kutsekoolid kui ka töömaailma esindajad.

Eneseanalüüsist võib lugeda, et toiduainete tehnoloogia õpetajaid on tunnustanud nii kooli juhtkond kui ka Tartu linna ja Haridus- ja Teadusministeerium. Nii eneseanalüüsist kui ka vestlustest osakonnajuhataja ja õpetajatega leidis kinnitust, et õpetajaid märgatakse ja tunnustatakse igapäevaste tegemiste ja õnnestumiste eest.

Järeldused

Tugevused

- Kõik ÕKR kutseõpetajad vastavad kvalifikatsioonile ja on oma ala meistrid, toimub pidev ja aktiivne enesearendus.
- ÕKR kutseõpetajate järelkasv on tagatud, üle 60% ÕKR töötajatest on Tartu KHK vilistlased.
- Enesearengule ja uuendustele orienteeritud personalitöö, mis innustab õpetajaid nende töös.
- Õppijad on õpetajatega väga rahul, ÕKR-s on õpetajate ja õppijate vahel vastastikune austus ja lugupidamine.
- Õpetajate digipädevuste kiire areng ning kogemuste jagamine teistele kooli osakondadele.

Parendusvaldkonnad ja komisjoni soovitused selle probleemi või kitsaskoha lahendamiseks

- Vestlusest kutseõpetajatega selgus, et õpetajatel pole seni olnud võimalik stažeerida ettevõtetes, kus oleks võimalik õppida suurtööstuse seadmeid. Komisjon soovib leida selleks võimalus koostöös ettevõtetega.

Arenguvõimalused

- ÕKR kutseõpetajad tunnevad, et piir töö- ja eraelu vahel on muutunud ebamääraseks. Komisjon soovib koostöövestlustel õpetajatega juhtida nende tähelepanu töö- ja puhkeajale vältimaks õpetajate läbipõlemist.
- ÕKR aruandest on näha, et lõpetajatelt küsitakse tagasisidet nt õpetajate eeskujuks olemise ja õpetatava teema valdamise kohta. Komisjon soovib täiendada õppijate rahulolu küsimustikku, et saada täpsemat infot õpetajatega rahulolu kohta (õppemeetodid jm). Samuti soovib komisjon küsida tagasisidet kõikide kursuste õppijatelt, mitte ainult lõpetajalt.

4. Hindamiskomisjoni peamised järeldused toiduainete töötlemise õppekavarühma osas

Peamised järeldused

Tugevused

- Erinevatele tasemetele ja sihtrühmadele mõeldud õppekavade valik.
- ÕKR õppekavaarendus lähtub OSKA raportis väljatoodud trendidest - ainsa koolina Eestis pakutakse tootearendusoskuste arendamise võimalust töötavatele pagaritele ja kondiitritele 5. taseme vanempagari ja vanemkondiitri õppekavade näol.
- Eraldi õppekava HEV õppijatele, millel on oluline roll Tartu ja lähipiirkonna HEV õppijatele õppimisvõimaluse pakkumisel, sest HEV õppijatele sobilikke õppekavasid on vähe.
- E-portfoolio kasutamine hindamisülesandena kõikidel õppekavadel (va abipagar), mis toetab olulisel määral õppijate digipädevuse ning eneseanalüüsi oskuse arengut.
- ÕKR teeb väga head tööd huvigruppidega kutseõppe võimaluste tutvustamiseks.
- ÕKR sisseastumisprotsess on läbimõeldud ja sihtrühmade koolitusvajadusi ja õppijate individuaalsust arvestav.
- Mentorite süsteem on väga positiivne algatus, mis aitab toetada õppijate arengut, individuaalsust ja üldpädevuste arendamist.
- Õppetöökojad sisaldavad kõiki vajalikke seadmeid ja vahendeid. Masinaparki uuendatakse vastavalt võimalustele ning õpetajad on nutikad leidmaks kaasaegseid lahendusi ilma suuremate väljaminekuteta.
- Tööohutusalane juhendamine toimub korrektselt ja väga põhjalikult. Õppijad on omandanud lisaks seadmete käitlemise oskusele ka üldise ohutu töötamise mõtteviisi.
- Sotsiaalne keskkond on meeldiv nii õpilaste kui ka õpetajate jaoks. Õpilased tunnevad end hästi ning teavad, kuhu murede ja probleemide korral pöörduda.
- Lai praktikaettevõtete võrgustik, mis tagab kõikide õppekavade eesmärgipärase praktika.
- ÕKR Eestis ja välisriigis toimuva ettevõttepraktika korraldus toimib suurepäraselt.
- Toiduainete töötlemise ÕKR-i õppijatel on muljetavaldavad tulemused nii vabariiklikel kui ka rahvusvahelistel kutsemeisterlikkuse võistlustel.
- Kõik ÕKR kutseõpetajad vastavad kvalifikatsioonile ja on oma ala meistrid, toimub pidev ja aktiivne enesearendus.
- ÕKR kutseõpetajate järelkasv on tagatud, üle 60% ÕKR töötajatest on Tartu KHK vilistlased.

- Enesearengule ja uuendustele orienteeritud personalitöö, mis innustab õpetajaid nende töös.
- Õppijad on õpetajatega väga rahul, ÕKR-s on õpetajate ja õppijate vahel vastastikune austus ja lugupidamine.
- Õpetajate digipädevuste kiire areng ning kogemuste jagamine teistele kooli osakondadele.

Parendusvaldkonnad ja soovitused

- ÕKR on toonud parendusvaldkonnana välja tööandjate ja vilistlaste kaasamise õppekavaarendusse. Seni ei ole tööandjaid õppekavaarendusse kaasatud. Komisjon soovib välja töötada konkreetne plaan, kuidas nii tööandjate kui vilistlaste kaasamist parimal viisil ja süsteemselt teha.
- Komisjonile tutvumiseks esitatud e-portfooliot esines mitmeid eriala seisukohalt olulisi sisulisi ning ka keelelisi vigu. Komisjon soovib pöörata e-portfoolio hindamisel tähelepanu ka vormistusele.
- Kool pakub praktikaettevõtetele koolituse praktikandi juhendamiseks ja hindamiseks, kuid kõik sinna alati jõudnud ei ole. Et parandada praktika ettevõttele juhendamise kvaliteeti, on soovituslik koostada juhendajatele näiteks lühike videote seeria ning võimalusel külastada ka praktikanti praktikakohal. Viimast eriti siis, kui tegemist on kooli jaoks uue praktikaettevõttega.
- Õppijate rahuloluküsitluses küsitakse tagasisidet õpperuumidele, aga ei küsita õppevahendite kohta. Kuna õppijad käivad ka regulaarselt praktil ning tutvuvad erinevate ettevõtete seadmetega, soovime uurida õppijatelt tagasisidet ka koolis kasutatavate õppevahendite kohta.
- Toiduainete töötlemise õppetöökodade mõned seadmed vajavad uuendamist ning seadmeпарк ka veidi täiendust. Õppijad näevad probleemi ka väikevahendite, nagu näiteks kausside nappuses. Lihameistrite õppetöökoda vajab hädasti ka sanitaarremoniti ja ventilatsioonisüsteemi uuendamist. Samuti tunnistab ÕKR, et ka pagar-kondiitri õppetöökoda vajab suure hõivatuse tõttu renoveerimist.
- Vestlusest kutseõpetajatega selgus, et õpetajatel pole seni olnud võimalik stažeerida ettevõtetes, kus oleks võimalik õppida suurtööstuse seadmeid. Komisjon soovib leida selleks võimalus koostöös ettevõtetega.

Arenguvõimalused

- ÕKR-i ei ole õnnestunud käivitada töökohapõhist õpet. Komisjon näeb töökohapõhise õppe rakendamises võimalust ettevõtetes ilma kutsetunnistusega töötava personali kvalifikatsiooni tõstmiseks. Teisalt võimaldaks töökohapõhine õpe tõsta lõpetajate erialasele tööle rakendumise määra: õppijad, kes on juba õpingute käigus ettevõttega tihedalt seotud, näevad oma kvalifikatsiooni tõstmisega seonduvaid erinevaid karjäärivõimalusi ja on tõenäolisem, et nad jäävad samas valdkonnas tööle.
- Teha õppekavaarenduses koostööd mehhatroonikutega, et ühendada toidutehnilised oskused ja toiduainetööstuse tehnika pool ning luua selle põhjal valdkondade ülene ning

tööturu vajadusi arvestav õppekava, mille lõpetajad võivad leida rakendust nt tootmisjuhtidena.

- Mentorisüsteemi edasiarendamisel mõelda mentori rollide erinevusele erinevatel õppetasemetel, sest täiskasvanud õppija vajab teistsugust lähenemist.
- Praktikale minevad õppijad on väga erineva taseme ning motiveeritusega. Praktikaettevõtted näevad probleemi mõningate õppijate suhtumises. Kuna paljudele noortele on see ka esmane töökogemus, on soovitatav selgitada õppijatele eelnevalt ka tööeetikat.
- ÕKR kutseõpetajad tunnevad, et piir töö- ja eraelu vahel on muutunud ebamääraseks. Komisjon soovib koostöövestlustel õpetajatega juhtida nende tähelepanu töö- ja puhkeajale vältimaks õpetajate läbipõlemist.
- ÕKR aruandest on näha, et lõpetajatelt küsitakse tagasisidet nt õpetajate eeskujuks olemise ja õpetatava teema valdamise kohta. Komisjon soovib täiendada õppijate rahulolu küsimustikku, et saada täpsemat infot õpetajatega rahulolu kohta (õppemeetodid jm). Samuti soovib komisjon küsida tagasisidet kõikide kursuste õppijatelt, mitte ainult lõpetajalt.